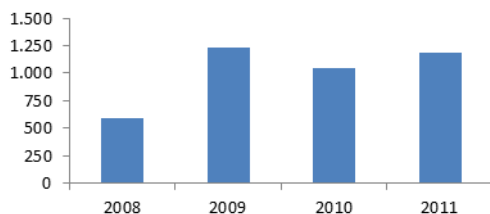


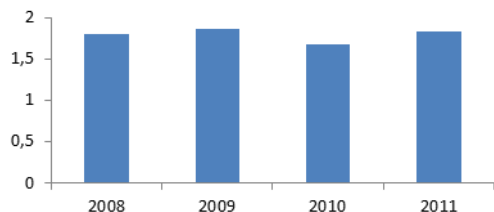
Implementação do PACE 07

Número de vistorias efetuadas



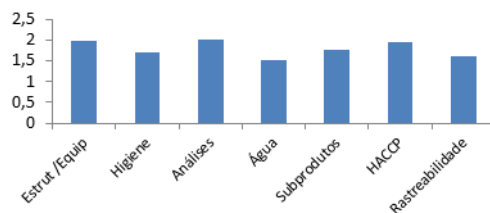
Depois de uma fase de arranque, em 2008, o número de vistorias por ano tem estabilizado por volta das 1100 vistorias/ano.

Média do grau de cumprimento



O Grau de cumprimento médio varia entre 1 (condições de laboração muito satisfatórias) e 4 (condições de laboração muito insatisfatórias). Assim, o plano tem evoluído de forma irregular nos diferentes anos. Entre 2009 e 2010 registou-se uma melhoria significativa, tendo havido um agravamento do grau de cumprimento de 2010 para 2011.

Grau de cumprimento médio



O resultado conjunto dos 4 anos, permite identificar a Higiene, a Água e a Rastreabilidade como os parâmetros com melhores classificações. A manutenção de Estruturas/equipamentos e os controlos analíticos apresentam os níveis de cumprimento menos satisfatórios.

RESPONSABILIDADES



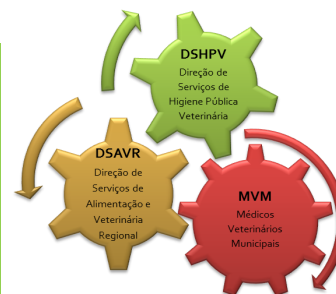
Os **operadores das empresas** asseguram que os géneros alimentícios preenchem os requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas atividades e verificam o cumprimento desses requisitos.



As **autoridades competentes** procedem ao controlo e à verificação do cumprimento dos requisitos relevantes da legislação, pelos operadores das empresas.

ORGANIZAÇÃO

- DSHPV**
- ⇒ Elabora e mantém atualizadas as listas de verificação
 - ⇒ Promove e assegura, com as DSAVR, ações de formação
 - ⇒ Analisa e promove o esclarecimento de dúvidas e propostas



- DSAVR**
- ⇒ Divulga, articula e define objetivos com os MVM
 - ⇒ Promove a uniformização da atuação
 - ⇒ Supervisiona os controlos efetuados

- MVM**
- ⇒ Mantém um registo atualizado dos estabelecimentos
 - ⇒ Programa e executa os controlos oficiais
 - ⇒ Mantém um registo atualizado dos controlos efetuados

Direção-Geral de Alimentação e Veterinária
Direção de Serviços de Higiene Pública Veterinária

Rua Elias Garcia n.º 30, Venda Nova
2704 - 507 Amadora
Tel: 214 767 490
Fax: 214 767 500
higienepublica@dgv.min-agricultura.pt

PACE 07

Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos

Talhos e Peixarias



PACE 07 - Plano de Aprovação e Controlo de Estabelecimentos (talhos e peixarias)

O QUE É?

O **PACE 07** é um plano de controlo do cumprimento da legislação relativa à **higiene dos géneros alimentícios**, nos estabelecimentos de venda a retalho de carne e peixe, com vista a assegurar a **proteção dos consumidores**, em matéria de segurança alimentar.

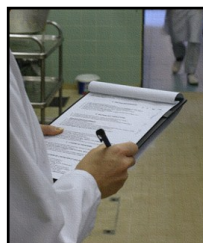


4 OBJETIVOS

- ⇒ Promover o cumprimento da legislação e a **melhoria** das condições de laboração
- ⇒ **Normalizar** os procedimentos de controlo efetuados em todo o país
- ⇒ Definir a **articulação** entre os municípios e os serviços locais, regionais e centrais da DGAV
- ⇒ Manter uma **base de dados** atualizada, de apoio aos controlos oficiais

7 PARÂMETROS

Os **Médicos Veterinários Municipais** verificam e classificam o cumprimento das regras em relação a:



1. Estrutura/equipamentos
2. Higiene
3. Análises
4. Água
5. HACCP
6. Subprodutos
7. Rastreabilidade

A **frequência de controlo** depende do grau de cumprimento da vistoria anterior.

LEGISLAÇÃO GERAL

O **Regulamento (CE) 852/2004** de 29 de Abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios, define um conjunto de requisitos gerais a que devem obedecer todas as empresas do setor alimentar.

O **Decreto Lei 48/2011** simplifica o regime de exercício de diversas atividades económicas no âmbito da iniciativa «Licenciamento zero».

Para mais informação sobre o PACE 07 ou a legislação aplicável à venda a retalho de carne e peixe, contacte-nos:

higienepublica@dgv.min-agricultura.pt

Norte - 253 559 160

Centro - 271 208 335/6

Lisboa e Vale do Tejo - 263 286 613

Alentejo - 266 730 580

Algarve - 289 870 723

LEGISLAÇÃO - TALHOS

O **Decreto Lei 147/2006**, define as regras aplicáveis à **distribuição e venda de carnes**, nomeadamente:

- ⇒ Meios e condições de distribuição
- ⇒ Requisitos dos locais de venda, meios frigoríficos e temperaturas de conservação
- ⇒ Preparação de carne picada, preparados de carne e produtos à base de carne
- ⇒ Embalagem e exposição de carnes
- ⇒ Higiene e formação do pessoal



LEGISLAÇÃO - PEIXARIAS

Decreto-Lei 25/2005
Comercialização de bacalhau

Decreto-Lei 37/2004
Comercialização de produtos da pesca e aquicultura congelados, ultracongelados e descongelados

Decreto-Lei 134/2002
Rastreabilidade e informação ao consumidor

Portaria 587/2006
Denominações comerciais autorizadas

Portaria 1421/2006
Comercialização de moluscos bivalves, equinodermes, tunicados e gastrópodes marinhos vivos

